

บรรณานุกรม

บรรณานุกรม

- คมสัน หุตะแพทย์และวาริ ยินดีชาติ. 2542. ถั่วเหลืองพืชผสมหัตถ์จรรยาสารพันประโยชน์. สำนักเกษตรกรรมธรรมชาติ. กรุงเทพฯ : 7-12
- จริยาภรณ์ จรุงจิต น.ส.เบญญาทิพย์ ดาวกระจ่าง และ ปิรันธนา รุ่งเรือง. 2543. เทมเป้กากถั่วเหลือง. งานวิจัยตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
- นภา โล่ห์ทอง. 2535. กล้าเชื้ออาหารหมักและเทคโนโลยีการผลิต. ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : 50-60
- ปราณี อ่านเปรื่อง. 2547. หลักการวิเคราะห์อาหารทางประสาทสัมผัส. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- พิชญ์อร วนาอินอินทรายุชและวารวุฒิ ครูส่ง. 2535. การเสริมกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกายในเทมเป้. อาหารปีที่ 22 ฉบับที่ 1 : 18-23
- ไพโรจน์ หลวงพิทักษ์ และเบญจวรรณ ชรรษนารักษ์. 2539. เส้นใยอาหารกับคุณภาพชีวิต.
- วารวุฒิ ครูส่ง. 2530. เรารู้จักกับเทมเป้กันดีกว่า. เอกสารประกอบนิทรรศการ “ลาดกระบัง” ครั้งที่ 4 คณะเทคโนโลยีการเกษตร. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง : 68-73
- วันชัย สมจิต. 2527. ถั่วเหลืองและการใช้ประโยชน์ในประเทศไทย. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร: 24-51
- ศุภร วนาอินทรายุช 2532. การพัฒนาโปรตีนในเทมเป้. คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
- สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2527. การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท. กรุงเทพมหานคร: 5, 76-81
- สุจินดา สุวรรณกิจ. 2534. การผลิตเทมเป้ตั้งระดับอุตสาหกรรมในครัวเรือน. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท คณะพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

- สุชาดา สังขพันธุ์. 2541. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวคั่วหน้าตั้งสำเร็จรูปจากเทมเป้ข้าว ถั่วลิสงและงา.
วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์: 9-10
- สุภางค์ เรืองฉาย. 2539. การผลิตหัวเชื้อเทมเป้ผงในระดับอุตสาหกรรมครัวเรือน. วิศวกรรมสาร
มก. ปีที่13 ฉบับที่ 38 : 7-14
- อมรรัตน์ เจริญชัย. วารสารคหเศรษฐศาสตร์. ฉบับที่ 2 มิถุนายน 2527: 65-66
- อาณัติ นิตินทรมยงและประไพศรี ศิริจักรวาล. 2543. นมถั่วเหลืองมูลค่าเพิ่ม การฝึกอบรมเชิง
ปฏิบัติการถึงแหล่งกับสุขภาพ. สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล: 2-7
- AOAC International. Official Methods of Analysis. AOAC International. 16Th ed. Arlington,
Virginia: AOAC International.'2000
- Hachmeister. K.A. and Fung. D.Y.C. ,1993 . Tempeh. a mold-modified indigenous fermented
food made from soybeans and/or cereal grains. *Critical Reviews in Microbiology.*,19,
137-188
- Lime, I.T.H., Steinkraus, K.H., Cronk, T. 1977. Appl-Environ. Microbiol, 34 :773.
- Liu, K.H. 1997. Soybeans chemistry. technology and utilization . *Chapman Hall Press* . New
York : 260-273
- Murata, K. and Miyamoto, H. 1976. Studies on The Nutritional Value of Tempeh. *J. Food
Science.* 32: 580-586
- Negishi, Y. and Sugahara, T. 1996. Protein content and amino composition of tempeh Prepared
from beans of various origins with different seed molds. *J. ISSAAS.* 2 : 30-42
- Nowak J. and Szebiotko K.1992. sme biochemical changes during soybean and pea tempeh
Fermentation. *J. Food Microbiogy.* 9 : 37-43
- Sambui, H. and Buckle, K.A., 1992. Lipoxygenase activity and beany flavour of Winged Bean
seeds from central Java Indonesia. *J. Asean Sci.& Technol. Week.*:122-125
- Shurtleff W. and Acyagi A. 1941. The book of tempeh a super soyfood from Indonesia 176-180

- Sparringa, R.A. and Owens, J.D. 1999. Inhibition of the tempeh mould, *Rhizopus oligosporus*, by ammonia. L. *Applied Microbiology*. 29 : 93-96
- Steinkaus, K.H. ,Yap, B.H., Van Buren. J.P., Provvidenti, M.I. and Hand, D.B. 1960 Studies On Tempeh-An Indonesian Fermented Soybean Food. *Food res.* 25 : 777-778
- Wang, H.L., E.W. Swain and C.W. Hesseltine. 1975. Mass production of *Rhizopus oligosporus* spores and their application in tempeh fementation. *J. Food Sci.* 40 : 168-170
- อาหารมังสวิรัตและถั่วเหลือง เข้าค่าได้จาก : [http://www. Bangkokhealth.com](http://www.Bangkokhealth.com) (วันที่ค้นข้อมูล : 23 มิถุนายน 2549)
- สัญญาณวิทยาของ *Rhizopus oligosporus*. เข้าค่าได้จาก : <http://www. Micropix. Demon. Co.uk/tempeh/t-right. Html> (วันที่ค้นข้อมูล : 15 ตุลาคม 2549)
- อาหารมังสวิรัต. เข้าค่าได้จาก : <http://www.Thai goodview.com> (วันที่ค้นข้อมูล : 23 มิถุนายน 2549)
- เต้าหู้ยี้. เข้าค่าได้จาก : http://www.tistr.or.th/t/publication /page_area_show_bc.asp?i1=64&i2=17 (วันที่ค้นข้อมูล : 23 มิถุนายน 2549)